取扱説明書 保証書付

MICHIBA KITCHEN PRODUCT

匠味米

YAMAMOTO ELECTRIC CORPORATION | www.michiba-kp.com

RICE CLEANER MB-RC02

山本電気株式会社　〒962-0818　福島県須賀川市和田道 116

6-01381-011

匠味米
RICE CLEANER

このたびは“ライスクリーナー·匠味米”をお買い求めいただきましてありがとうございます。

ご使用の前に必ず本書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。

また、ご使用中に分からないことやトラブルが生じたときのために、お読みになった後は必ず本書を保管するようにしてください。

INDEX

安全上のご注意 3
各部の名称 5
使いかた 7
基本的な操作 9
使いこなしのポイント 11
精米量 13
精米時間 14
お米·糠を使った調理例 15
お手入れ方法 21
故障かな?と思ったら 22
保証とアフターサービス 23
保証書 24
カスタマー登録のおすすめ 26
製品仕様と規格 27
MICHIBA KICHEN PRODUCT 製品一覧 28
お店のご紹介 30

安全上のご注意 必ずお守りください。

● お使いになる人や、他の人への危害・財産の損害を未然に防止するため、
必ずお守りいただくことを説明しています。

■ 誤った使い方をしたときに生じる危害や障害の程度を区分して、説明しています。

警告 『死亡や重傷』に結びつく可能性のあるものです。

注意 『軽傷または財産の損害』が発生する可能性のあるものです。

警告

■強制【必ずお守りいただきたいことを示しています。】
- 精米中にふたを開けないでください。けがをする恐れがあります。

■水濡れ禁止
- 本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

■分解禁止
- 修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理・改造を行わないでください。発火や異常動作により、けがをすることがあります。

■禁止【してはいけないことを示しています。】
- 子供や幼児の手の届くところでは使用しないでください。けがをする恐れがあります。
- 安全スイッチ部や、すき間に細い棒などを入れないでください。
- 不安定な場所で使用しないでください。落下や転倒により思わぬ、けがをすることがあります。

注意

■プラグを抜く
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因となります。
- 部品の取付け、取外しおよびお手入れをするときは、電源プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。

■強制【必ずお守りいただきたいことを示しています。】
- 交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因になります。
電源プラグを抜くときは、電源コードをもたずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

■濡れ手禁止
- 濡れた手でスイッチを押さないでください。感電の恐れがあります。

■禁止【してはいけないことを示しています。】
- 玄米を入れずに空回しをしないでください。故障の原因になります。
- 精米中に製品を動かさないでください。けがの原因になります。
- 製品に強い衝撃を与えないでください。感電・故障・破損による、けがの原因となります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。ショート・感電の恐れがあります。
- 電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

各部の名称

コントロールパネル

使いかた

精米までの手順

ぬかボックスをセットする。

ぬかボックス溝部･凹部と本体位置決めマークを合わせます。

スクリーンをセットする。

スクリーンの突起部とぬかボックスの溝部を合わせます。

⚠

セットの位置があっていないとカバーはしまりません。

ブレードをセットする。

ブレードは玄米を入れる前にセットしないとセットできなくなりますのでご注意ください。

玄米を入れる。

⚠

もみ米、玄米に含まれるもみ米は精米できません。取り除いてからご使用ください。

カバーをする。

カバーを時計の「5」の位置におきます。

「6」の位置まで時計まわりに回します。

スタートを押す。

精米の操作方法は「基本的な操作」(P9･10)をご覧ください。

⚠

安全のため、カバーを「カチッ」と音がするまでしめないと、スイッチが入りません。

精米が終わったら

カバー、ブレード、スクリーンを取り出す。

ぬかボックスを取り出す。

基本的な操作

1

「量」選択ボタンで投入した玄米の量にあわせます。
「量」表示ランプが設定した量で点滅します。

設定は「量」選択ボタンを押すごとに切り替わります。
1合 → 2合 → 3合 → 4合 → 5合 → 1合 ･･･

2

「分つき」選択ボタンでお好みの精米モードにあわせます。
「分つき」表示ランプが設定した精米モードで点灯します。

設定は「分つき」選択ボタンを押すごとに切り替わります。
白米 → 胚芽米 → 3分･フレッシュモード → 5分 → 7分 → 白米 ･･･

精米モード	白　米	玄米を白米に精米します。(ぬかをすべて除いたお米)
	7分つき米	玄米のぬかを70%除いたお米に精米します。
	5分つき米	玄米のぬかを50%除いたお米に精米します。
	3分つき米	玄米のぬかを30%除いたお米に精米します。
胚芽モード	胚芽米	胚芽を70%以上*残し、ぬかをすべて除いたお米に精米します *玄米の産地、品種、保存状態、保存期間(新米･古米)などの違いにより、多少の差が生じる場合がございます。
白米みがき	フレッシュモード	古くなった白米の酸化した皮膜を薄く取り除き、お米をつきたての状態に戻します。

3

「強さ」選択ボタンでお好みの強さにあわせます。
「強さ」表示ランプが強弱選択時は点灯します。

設定は「強さ」選択ボタンを押すごとに切り替わります。
標準(消灯) → 強(点灯) → 弱(点灯) → 標準(消灯)･･･

4

スタート/ストップボタンを押します。
精米量表示ランプが点滅から点灯に変わります。

「量」表示ランプは終了10秒前から点滅に変わります。

精米が終了しますと自動的に回転が停止します。

精米を途中で止める場合はスタート/ストップボタンを押してください。
回転が止まり精米量表示ランプが点滅します。
スタート/ストップボタンをもう一度押しますと、再度、最初から精米します。

※精米終了後は安全装置が作動するため、スタート/ストップボタンを押しても精米できません。
一度カバーを開け、お米の状態を確認またはお米を入れ替え精米してください。

使いこなしのポイント

“玄米から白米の精米をもっと白くしたい。”

白米(強)の設定で、ぬか層をしっかり除いた上白米が仕上がります。

❶「量」選択ボタンで投入した玄米の量にあわせます。
「量」表示ランプが設定した量で点滅します。

❷「分つき」選択ボタンで〈白米〉の位置にあわせます。
「分つき」表示ランプが〈白米〉の位置で点灯します。

❸「強さ」選択ボタンで「強」にあわせます。
「強さ」表示ランプが「強」の位置で点灯します。

❹スタート/ストップボタンを押します。
精米量表示ランプが点滅から点灯に変わり精米がはじまり、
精米が終了しますと自動で止まります。

“水で洗わず炊飯したい。”

白米+胚芽米(5合)の組合せで、お米を洗わずそのまま炊飯いただけます。

❶「量」選択ボタンで投入した玄米の量にあわせます。
「量」表示ランプが設定した量で点滅します。

❷「分つき」選択ボタンで〈白米〉の位置にあわせます。
「分つき」表示ランプが〈白米〉の位置で点灯します。

❸スタート/ストップボタンを押します。
精米量表示ランプが点滅から点灯に変わり精米がはじまり、
精米が終了しますと自動で止まります。
＊カバーを外し、一旦電源を落とした後、再度カバーをセットし
❹の手順に進んでください。

❹精米が停止した後、そのまま「量」選択ボタン5合の
量にあわせます。
「量」表示ランプが常に5合で点滅します。

❺「分つき」選択ボタンで〈胚芽〉の位置にあわせます。
「分つき」表示ランプが〈胚芽〉の位置で点灯します。

❻スタート/ストップボタンを押します。
精米が終了しますと自動で止まります。

「強さ」の選択(強・標準・弱)について
無選択時は標準に自動設定されます。玄米の産地、品種、保存状態、保存期間(新米・古米)などの違いにより精白度が変わりますので、**強さボタン**で「強め」または「弱め」に調節してください。特に、玄米の水分量によって精白度が変わりますのでご注意ください。もち米はうるち米よりやわらかいので精白度を低くして精米してください。

“古くなった白米を新鮮にしたい。”

FRESH modeの選択で、お米をつきたてに近い状態に戻します。

❶「量」選択ボタンで投入した白米の量にあわせます。
「量」表示ランプが設定した量で点滅します。

❷「分つき」選択ボタンで〈FRESH mode〉の位置にあわせます。
「分つき」表示ランプが〈FRESH mode〉の位置で点灯します。

❸スタート/ストップボタンを押します。
精米量表示ランプが点滅から点灯に変わり精米がはじまり、
精米が終了しますと自動で止まります。

精 米 量

精米量は付属の計量カップで正確に！

- 付属品の計量カップ(200ml用)すり切り一杯が玄米1合です。
- 通常白米は1合で180ml(150g)ですが、玄米から白米に精米すると約10%が米ぬかになります。このため、1合精米する際の玄米量は200ml(165g)必要です。
- 玄米は付属の計量カップで計量して、白米は付属の計量カップの180のメモリ(1合)を目安にするか、お手持ちの炊飯器の計量カップ(180ml=1合)で計量してください。

- 規定の精米量(5合)を超えての精米は行わないでください。
- 製品本体下部の風抜きスリットをふさがないでください。
- 定格時間(10分)以上の連続精米は行わないでください。
- お米をいれない状態での運転は行わないでください。

精米時間

精米量＼分つき	白　米	7分つき米	5分つき米	3分つき米	胚芽米
1合	約2分	約1分10秒	約50秒	約40秒	約2分30秒
2合	約2分15秒	約1分20秒	約50秒	約40秒	約2分30秒
3合	約2分45秒	約1分30秒	約1分	約50秒	約3分
4合	約2分45秒	約1分50秒	約1分10秒	約1分	約3分10秒
5合	約2分45秒	約2分	約1分20秒	約1分10秒	約3分10秒

「強さ」選択ボタンを「強」または「弱」にした場合でも精米時間は変わりません。

MICHIBA'S RECIPES

日本の食文化はお米
ごはんの美味さを再認識

道場六三郎

糠やき握り

材料(4人分)

- ご　飯　　2　合
- 糠(ぬか)　　半カップ
- 干しえび　　半カップ
- 青海苔　　少　々
- 塩　　少　々
- 玉　子　　1　個

手　順

①干しえびはフードプロセッサーにかけ、細かくしておく。

②ご飯を食べやすい大きさに握り(薄めに)、表面に卵黄を塗る。

③糠・干しえび・青海苔・塩を混ぜたふりかけ状のものをつけて、フライパンでこんがり両面を焼く。

※糠は精米時に出たものをご利用いただけます。

もろこしとさざえの炊込ごはん

材料(4人分)

- お　米　　2　合
- サザエ　　中2個
- とうもろこし　半カップ
- 木の芽　　適　宜
- 合わせだし汁　2カップ4分の1
  - 鰹節だし汁400CC
  - 淡口醤油25CC
  - みりん25CC

手　順

①サザエは薄く小口に切っておく。
②とうもろこしは、包丁で身を削ぎ落としておく。
③鰹節でだし汁を引き、合わせだし汁を作っておく。
④研いだお米にとうもろこし、だし汁を入れ炊く。
⑤④が炊きあがる寸前に、サザエを入れ、蒸らす。
⑥器に盛って、木の芽を飾る。

芋粥

材料(4人分)

- お　米　　1　合
- 石川芋(里芋)　20～25個
- だし汁　　5カップ
- 塩　　少　々

手　順

①里芋は皮を剥いておく。
②鰹節でだし汁を引く。
③研いだお米にだし汁と里芋を入れ、粥を炊く。
④上がりに、塩で味を調える。

MICHIBA'S RECIPES

さくら寿し 蓮根すし

材料(4人分)

- ご　飯　2　合
- 桜の葉　28枚
  (塩漬けの物)
- 海　老　50g
- 紅生姜　少　々
- 蓮　根　スライス12枚
- 木の芽　適　宜
- 酢　40cc
- 砂　糖　12g
- 塩　少　々

手　順

①桜の葉は薄い塩水で塩抜きしておく。
②ご飯と合わせ酢(酢･砂糖･塩)を混ぜ、酢飯を作っておく。
③蓮根を厚さ2mmくらいの薄切りにして水にさらしておく。
④③を酢の入った湯で湯がき、甘酢(酢･水･砂糖･塩)に漬けておく。
⑤海老を茹で、あらみじんに切り、酒煎りしておく。
⑥②の酢飯の中に⑤の海老と紅生姜のみじん切りを入れ混ぜておく。
⑦⑥を一口大に握ったものに、桜の葉を巻く。
⑧②の酢飯を一口大に握り、④の蓮根を巻き込み、木の芽をのせる。

MICHIBA'S RECIPES

萩の里

材料(4人分)

- お　米　1／2合
- 水　3.5カップ
- あずき甘納豆　半カップ
- 枝豆　半カップ
- 砂糖　少　々
- テレット(寒天)　適　宜

手　順

①枝豆を茹で、鞘から外して、半分に切っておく。
②米を鍋で粥状に炊き、テレット(固めるための寒天)を入れ、もう一度火にかけて砂糖で甘みをつける。
③ボールに水を張り、荒熱をとって、甘納豆と茹でた枝豆を入れ軽く混ぜる。
④③を流し缶に入れ、冷蔵庫で冷やし固めて、切り出しておく。

お手入れ方法

お手入れの際は、必ず電源コードを抜いてから行ってください。
ケガの原因になります。またショート・感電の恐れがあります。

本　体

乾いた柔らかい布で拭いてください。
汚れがひどい場合は、水にうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよく絞って拭き、その後、乾いた布で拭きとるときれいになります。
また、水洗いはショート・感電・故障の原因になりますので、絶対に行わないで下さい
表面が傷つく原因になりますので次のものはお手入れに使用しないでください。

スポンジのナイロン面・金属たわし・たわし、ベンジン・シンナー・みがき粉

各種付属パーツ

中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
お手入れ後は水分を十分に拭きとって完全に乾燥させてからご使用ください。
40°以上の湯・食器乾燥機等で、洗浄・乾燥および煮沸消毒をしないでください。
変形して部品が固定できなくなることがあります
樹脂部分が変形する原因になりますので次のものはお手入れに使用しないでください。

40℃以上の湯・食器洗い乾燥機・食器乾燥機

保管について

製品は子供や幼児の手の届かないところに保管してください。

故障かな? と思ったら

こんなときは	調べるところ	処　置
カバーをしめても押しボタンが操作できない	●カバーが確実にセットされていますか?	●カバーを確実にセットしてください。 ぬかボックスおよびスクリーンのセット位置がずれていますと、カバーは閉まりません。 (安全スイッチが入らないと作動しません)
	●電源プラグが抜けていませんか?	●電源プラグをコンセントに差し込んでください。
モーターが回らない	●安全装置が作動していませんか? ●精米が終了して蓋を開けないままの状態ではありませんか? ●保護装置が働いていませんか? (精米度表示ランプと分つき表示ランプが反時計回りに順次点滅している。)	●一度、カバーを開け、お米の状態を確認されるか、またはお米を入れ替えてから精米してください。 規定の精米量(5合)以上の玄米を入れますと保護装置が働き精米できません。
モーターは回るがブレードが回らない	●ブレードがスクリーンの軸に正しくはまっていますか? (先に玄米を入れてからブレードを入れていませんか?)	●スクリーンの玄米を出して再度、ブレードを正しくセットしてください。
お米が白くならない	●精米量・分つき調整を正しくしていますか?	●『強さ選択ボタン』を押して『強め』にセットして精米してください。
	●白くなりにくい玄米を使用していませんか?	●お米の種類によって、精米後の精白度(白さ)に多少の差がでますが、選択したモードでの精米はされています。お米や製品に問題ありませんのでご安心ください。
お米が割れる	●玄米の産地、品種、保存状態、保存期間(新米・古米)により、割れ米率は変化します。 ●お米の量は間違えていませんか?	●『強さ選択ボタン』を押して『弱め』にセットして精米してください。 ●精米量が多いほうが割れ米率は少なくなります。 精米量表示ランプで精米量をご確認ください。
『胚芽モード』で精米したが、胚芽があまり残っていない	●胚芽に適したお米以外の品種を使用していませんか?	●胚芽に適したお米を使用してください。 (胚芽に適したお米とは、胚芽精米に適した胚芽が残りやすい玄米のことです。)

保証とアフターサービス

1 保証について

（1）本保証書は、無料修理規定に基づき無料修理を行うことをお約束するものです。
（2）本書は再発行いたしませんので、販売店・ご購入日などの記入をお確かめの上、大切に保管してください。
（3）保証期間はお買上げいただいた日から1年間です。

2 保証期間内に修理を依頼されるとき

「故障かな?と思ったら」の項をお確かめいただき、弊社サポートラインにご連絡ください。
保証書の記載内容に応じて責任をもって修理させていただきます。
ご連絡いただきたい内容……住所・氏名・電話番号・製品名・購入日・故障内容（詳しく）

3 保証期間経過後に修理を依頼されるとき

弊社サポートラインにまずご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。ただし補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4 消耗品について

『スクリーン』と『ブレード』は消耗部品です。

通常使用（精米量5合・精米モード『白米』で毎日1回精米したとき）の場合、2～3年を目安に交換することをおすすめします。部品の摩耗および破損により、精米不足になったり、ぬかの中に白米が混ざる原因になります。

5 アフターサービス、その他についてご不明な点があるとき

MICHIBA KITCHEN PRODUCT サポートライン 0570-014958 受付時間／9：00～18：00（年末年始を除く）

修理品送付先：山本電気株式会社 〒962-0818 福島県須賀川市和田道116 TEL(0248)73-0835

ライスクリーナー・匠味米 保証書 持込修理

製品名 MB-RC02	製造番号 製品右側面に記号で記載

お名前

ご住所 〒

TEL （ ）

お買上げ日 年 月 日	保証期間 お買上げ日より本体1年間

販売店名

山本電気株式会社 〒962-0818 福島県須賀川市和田道116 TEL(0248)73-0835

保証規定

1. 取扱説明書、本製品貼付ラベルなどの注意書きに基づき正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   修理の際には、製品とともに本書を当社指定の故障受付窓口までお送りください。
   尚、当社指定以外の部品を用いた改造による故障・損傷につきましては、保証対象外となります。
2. 次の場合には保証期間内でも有料となります。
   （1）本書の御提示がない場合
   （2）本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、字句を書き換えられた場合
   （3）使用上の誤り、不当な修理、調整による故障及び損傷
   （4）お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷
   （5）火災、地震、風水害、落雷、その他の天災地変及び公害、塩害、異常電圧など不慮の事故による故障及び損傷
3. 本製品が不当に修理や改造された場合は、修理をお引受けできない場合があります。
4. 本保証書は、日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
5. 本保証書は、再発行致しませんので、大切に保管してください。

＊この保証書は本書に明示した期間・条件のもとにおいて、無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権限を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明な場合は、お買上げの販売店または当社にお問い合わせください。

カスタマー登録のおすすめ

「MICHIBA KITCHEN PRODUCT」商品をお買い上げいただきありがとうございます。
商品を愛着をもって永くお使いいただくために、カスタマー登録をおすすめします。
本カスタマー登録の方法や特典は以下のとおりです。

1 登録方法

ご登録・詳細は下記WEBサイトからアクセスしてください。

＊カスタマー登録商品は「MICHIBA KITCHEN PRODUCT」商品のみとさせていただきます。

http://www.michiba-kp.com/customer

2 登録するときに必要なもの

下記「登録コード」と本体側面に添付されたステッカー内の「製造ロット番号」が必要です。

登録コード　RC02

製造番号　本体側面定格シール内記載7桁

※登録にあたっては上記WEBサイト記載の注意事項をご確認ください。

匠味米 RC02
RICE CLEANER

MB-RC02SW

MB-RC02RB

MB-RC02SB

製品仕様と規格

●電源	交流100V　50-60Hz　共通	●大きさ	約　幅20cm × 高さ23.8cm × 奥行27.4cm
●定格消費電力	300W	●重　さ	約3.1kg
●定格時間	10分	●付属品	取扱説明書、計量カップ(200mL)
●コード長さ	約1.4m	●生産国	日　本

発売元：山本電気株式会社

MICHIBA KICHEN PRODUCT 製品一覧

MM91
MULTI-SPEED MIXER

スピードが変わる。
ミキサー機能付きフードプロセッサー。

低速回転で、食感を守るデリケートな仕上げを。
高速回転で、氷も砕くパワフルな粉砕と液体撹拌を。

MB-MM91R

MB-MM91G

BL01
2 SPEED BLENDER

毎日使えるシンプルなパワフルブレンダー

果実の旨味をそのままに。
フレッシュなスムージー、フローズンカクテルを。

MB-BL01R

MB-BL01G

銀座ろくさん亭
料理長・宮永賢一

銀座ろくさん亭・懐食みちば
店主・道場六三郎

懐食みちば
料理長・森川保

銀座きくち
料理長・菊池直美

みちば和食たて野
料理長・舘野雄二朗

各店への製品に関するお問い合わせはご遠慮ください。

銀座 ろくさん亭
Ginza Rokusantei

東京都中央区銀座8-8-7　第三ソワレド銀座ビル8、9F
TEL.03-3571-1763
❖ 営業時間／17:00〜22:30
❖ 定休日／日曜・祝日
❖ ホームページ　http://michiba.com/

懐食 みちば
michiba

東京都中央区銀座6-9-9　かねまつビル8F
TEL.03-5537-6300
❖ 営業時間／【火〜金】11:30〜15:30／17:00〜23:00
【土】11:30〜16:30／17:00〜23:00
【日・祝】11:30〜16:30／17:00〜22:00
❖ 定休日／月曜
❖ ホームページ　http://michiba.com/

銀座 きくち

東京都中央区銀座8-4-2　たくみビルB1F
TEL.03-3571-0041
❖ 営業時間／17:00〜22:00(ラストオーダー)
❖ 定休日／日曜・祝日
❖ ホームページ　http://ginza-kikuchi.com/

銀座 たて野

東京都中央区銀座7-6-10　アソルティ銀座花椿通りビル6F
TEL.03-6252-5000
❖ 営業時間／11:30〜15:00
17:00〜23:00
❖ 定休日／日曜
❖ ホームページ　http://www.tateno.info/